CATALOGO BANDEJAS GASTRONORM

retigo®

ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS



BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

Las bandejas gastronorm de acero inoxidable son el accesorio más comúnmente utilizado con los hornos combinados Retigo Vision. La alta calidad del acero inoxidable garantiza su resistencia a los cambios de temperatura y a la corrosión. Puede elegir entre varios tipos y tamaños, lo que le permite utilizarlos para una amplia gama de procesos tecnológicos de preparación de alimentos.

Descripción de los tamaños

GN 2/1	GN 2/3	GN 1/1
650×530 mm	354×325 mm	530×325 mm

Acero inoxidable

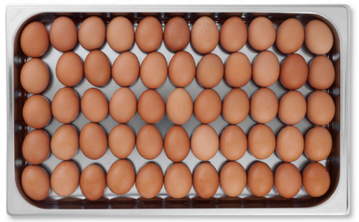
Bandeja lisa hecha de acero inoxidable de 1 mm.



Artículo	OA01-0001 **GN 1/1** (profundidad 20 mm) OA01-0083 **GN 2/3** (profundidad 20 mm)
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocción con líquido.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras, pochar pescado, rollos al vapor.

Acero inoxidable

Bandeja lisa hecha de acero inoxidable de 1 mm.



Artículo	OA01-0002 **GN 1/1** (profundidad 40 mm) OA01-0067 **GN 2/3** (profundidad 40 mm) OA01-0099 **GN 2/1** (profundidad 40 mm) **
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocción con líquido, cocción a baja temperatura.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras, pochar pescado, rollos al vapor.

Consejos del chef
Se utiliza para productos que se cocinan en una sola capa y pueden liberar líquido durante la cocción.

Acero inoxidable

Bandeja lisa hecha de acero inoxidable de 1 mm.



Artículo	OA01-0003 **GN 1/1** (profundidad 65 mm) OA01-0066 **GN 2/3** (profundidad 65 mm) OA01-0026 **GN 2/1** (profundidad 65 mm) **
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocción con líquido, cocción a baja temperatura.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Arroz, bulgur, trigo sarraceno, cuscús, pasta, carne estofada.

Acero inoxidable

Bandeja lisa hecha de acero inoxidable de 1 mm.

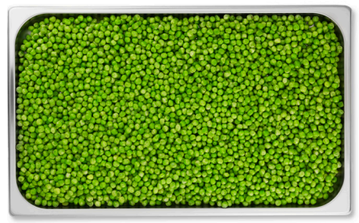


Artículo	OA01-0004 **GN 1/1** (profundidad 100 mm) OA01-0088 **GN 2/3** (profundidad 100 mm) OA01-0055 **GN 2/1** (profundidad 100 mm)
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocción con líquido, cocción a baja temperatura.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Arroz, bulgur, trigo sarraceno, cuscús, pasta, carne estofada.

Consejos del chef
Se utiliza para productos que se cocinan en varias capas y pueden liberar líquido durante la cocción o que se cocinan o estofan en líquido.

De acero inoxidable perforado

Bandeja perforada hecha de acero inoxidable de 1mm.



Artículo	OA01-0007 **GN 1/1** (profundidad 20 mm) OA01-0012 **GN 2/3** (profundidad 20 mm) **
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocina al vacío, regeneración, mantenimiento en caliente.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras, pochar pescado, masa en rollo, espárragos, huevos.

De acero inoxidable perforado

Bandeja perforada hecha de acero inoxidable de 1mm.



Artículo	OA01-0008 **GN 1/1** (profundidad 40 mm) OA01-0065 **GN 2/3** (profundidad 40 mm) **
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocina al vacío, regeneración, mantenimiento en caliente.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras, pochar pescado, masa en rollo, espárragos, huevos.

Consejos del chef
Se utiliza para productos que se cocinan en una sola capa y no liberan líquido.
Gracias a la perforación, hay una distribución ideal del vapor desde todos los lados.

De acero inoxidable perforado

Bandeja perforada hecha de acero inoxidable de 1mm.



Artículo	OA01-0009 **GN 1/1** (profundidad 65 mm) OA01-0064 **GN 2/3** (profundidad 65 mm) OA01-0056 **GN 2/1** (profundidad 65 mm) **
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocina al vacío, regeneración, mantenimiento en caliente.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras y carne, patatas, carne ahumada, ñoquis, huevos.

De acero inoxidable perforado

Bandeja perforada hecha de acero inoxidable de 1mm.



Artículo	OA01-0010 **GN 1/1** (profundidad 100 mm) OA01-0091 **GN 2/3** (profundidad 100 mm) ** OA01-0057 **GN 2/1** (profundidad 100 mm)
Uso	Cocina al vapor, pochado, cocina al vacío, regeneración, mantenimiento en caliente.
Temperaturas recomendadas*	30–130 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocinar verduras y carne, patatas, carne ahumada, ñoquis, huevos.

Consejos del chef
Utilícese para productos que se cocinen en varias capas o sean altos y no liberen líquido durante la cocción.
Gracias a la perforación, hay una distribución ideal del vapor desde todos los lados.

* Datos recomendados
** Bajo petición



BANDEJAS GASTRONORM ESMALTADAS

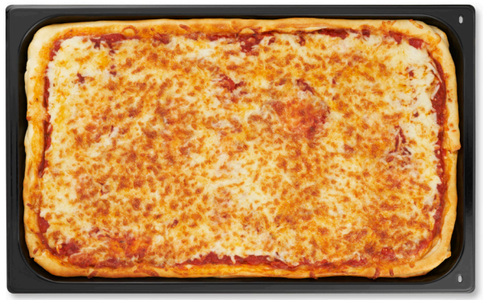
El acabado esmaltado de las bandejas gastronorm asegura un horneado uniforme por todos los lados. Las bandejas son útiles para estofar, hornear carne, gratinar patatas, pastas o púdines de arroz, así como para hornear productos de repostería o buñuelos.

Descripción de los tamaños

GN 2/1	GN 2/3	GN 1/1
650×530 mm	354×325 mm	530×325 mm

Esmaltadas (prensadas)

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0058 **GN 1/1** (profundidad 20 mm)
Uso	Estofado, horneado, gratinado, fritura.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Pasteles dulces y salados, panadería, pizza, verduras asadas.

Consejos del chef
Utilícese para productos bajos que no liberen líquido. Gracias al material altamente conductor, el horneado es uniforme por todos los lados; incluso a temperaturas más altas, los productos no se pegan.

Esmaltadas (prensadas)

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0059 **GN 1/1** (profundidad 40 mm)
Uso	Estofado, horneado, gratinado.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de varios tipos de carne, gratinado de patatas y pasta.

Consejos del chef
Utilícese para productos que puedan estofarse en líquido. Gracias al material altamente conductor, el horneado es uniforme por todos los lados.

Esmaltadas (prensadas)

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0060 **GN 1/1** (profundidad 65 mm)
Uso	Estofado, horneado, gratinado.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de varios tipos de carne, estofado.

Consejos del chef
Utilícese para productos que se estofan en líquido. Gracias al material conductor, el horneado es uniforme y durante el estofado los productos no se pegan.

Esmaltadas

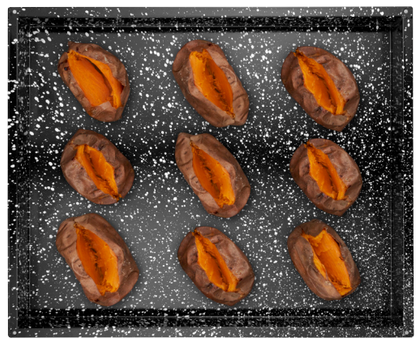
Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0021 **GN 1/1** (profundidad 40 mm) OA01-0074 **GN 2/3** (profundidad 40 mm) OA01-0054 **GN 2/1** (profundidad 40 mm)
Uso	Estofado, horneado, gratinado, cocción a baja temperatura.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Todo tipo de carne, pasteles dulces y bizcochos, patatas asadas y otras verduras, pescado.

Esmaltadas

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0063 **GN 2/1** (profundidad 60 mm)
Uso	Estofado, horneado, gratinado, cocción a baja temperatura.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Todo tipo de carne, pasteles dulces y bizcochos, patatas asadas y otras verduras, pescado.

Consejos del chef
Utilícese para productos que se horneen o se estofen en líquido. Gracias al material altamente conductor, el horneado es uniforme por todos los lados; incluso a temperaturas más altas, los productos no se pegan.

* Datos recomendados
** Bajo petición



BANDEJAS GASTRONÓMICAS ESPECIALES

Estas bandejas gastronómicas son especiales por su uso, material o forma. Incluyen parrillas con capa antiadherente con diferentes tipos de rejillas, una bandeja gastronómica única con capa patentado Lotan®, una sartén para pancakes, una cesta para freír, una rejilla para pollos, una piedra refractaria para hornear pizza y mucho más.

Descripción de los tamaños

GN 2/1	GN 2/3	GN 1/1
650×530 mm	354×325 mm	530×325 mm

Vision Bake

Bandeja de aluminio con capa antiadherente.



Artículo	OA01-0029 **GN 1/1** (profundidad 20 mm) OA03-0111 **GN 2/3** (profundidad 20 mm) OA03-0018 **GN 2/3** (profundidad 2 mm)
Uso	Fritura, asado a la parrilla, gratinado, horneado.
Temperaturas recomendadas*	160–220 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Todo tipo de productos rebozados fritos, asado a la parrilla, horneado y gratinado de pescados, verduras y quesos.

Consejos del chef
Con el uso de la Pistola de Aceite Vision, reducirá el consumo de grasa en la fritura a la mitad. La bandeja de aluminio conduce el calor rápidamente y de manera uniforme y, gracias al acabado antiadherente, nada se pega. Es adecuada también para productos de pastelería y masas.

Vision Express Grill

Parrilla de hierro fundido perforada con capa antiadherente.

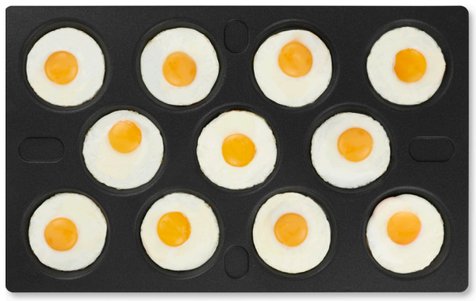


Artículo	OA03-0011 **GN 1/1**
Uso	Asado a la parrilla, tostado.
Temperaturas recomendadas*	190–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Filetes, verduras asadas, pescados, tostado y marcado de carne.

Consejos del chef
Gracias a la perforación, la carne y las verduras se asan uniformemente desde todos los lados. La parrilla necesita precalentarse. Es adecuada para cocinas tipo Á la carte. Reemplaza a la parrilla de asar.

Vision Snack

Bandeja de aluminio con capa antiadherente con 6 o 11 posiciones.



11 unidades: diámetro exterior de 10,5 cm | interior de 8,5 cm.
6 unidades: diámetro exterior de 11 cm | interior de 8,2 cm.

Artículo	OA03-0021 **GN 1/1** (11 pcs) OA03-0020 **GN 2/3** (6 pcs)
Uso	Fritura, horneado, pochado, gratinado.
Temperaturas recomendadas*	120–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, modo Vapor, Modo combinado
Adecuado para	Huevos fritos, pancakes, tortitas, bollos para hamburguesas, tortillas, crepes, productos gratinados.

Consejos del chef
Gracias al hierro fundido y aluminio, conduce bien el calor y hornea uniformemente. 11 huevos en 4 minutos. Los bollos para hamburguesas tienen la misma forma. Adecuado para snacks, desayunos o buffets.

Vision Grill Diagonal

Parrilla de hierro fundido completa con capa antiadherente. Dos superficies de la parrilla (ranuras diagonales, lisa).



Artículo	OA03-0014 **GN 1/1**
Uso	Asado a la parrilla, tostado.
Temperaturas recomendadas*	180–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Filetes, verduras asadas, pescado.

Consejos del chef
El lado estriado es adecuado para asar carne, y el lado liso es bueno para hornear pizza. La parrilla debe estarprecalentada.

Vision Grill

Parrilla de hierro fundido completa con capa antiadherente. Dos superficies de la parrilla (rejilla, lisa).



Artículo	OA03-0010 **GN 1/1** OA03-0012 **GN 2/3**
Uso	Asado a la parrilla, tostado, horneado.
Temperaturas recomendadas*	180–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Filetes, verduras asadas, pescado, pizza, focaccia, pasteles salados y dulces.

Consejos del chef
El lado de la rejilla es adecuado para asar carnes, filetes, pescados y verduras. El lado liso es ideal para la preparación de pizzas, tartas saladas y panadería. La parrilla necesita precalentarse.

Vision Frit Lotan

Bandeja de fritura con capa antiadherente.



Artículo	OA03-0109 **GN 1/1** OA03-0110 **GN 2/3** **
Uso	Fritura sin grasa, horneado, fritura.
Temperaturas recomendadas*	180–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Patatas fritas, patatas, croquetas, productos rebozados precocidos.

Consejos del chef
La superficie de malla abierta en el fondo y en los lados garantiza una fritura uniforme. La capa antiadherente es ideal para freír sin grasa. Los productos congelados se hornean sin grasa en acero inoxidable.

Vision Pan

Sartén de aluminio con superficie antiadherente, diámetro de 22 cm.



Artículo	OA03-0032 **GN** (22 cm) **
Uso	Gratinado, horneado, fritura, gratinado.
Temperaturas recomendadas*	150–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Tortilla, frittata, buñuelos, postres, gratén de patatas, crepes, gratinado de verduras y carne.

Consejos del chef
Se utiliza a menudo para gratinar carne y verduras, hornear postres (2-4 raciones). En la bandeja también es posible servir, gracias a la superficie antiadherente nada se pega.

* Datos recomendados
** Bajo petición

Bandeja GN para hornear Lotan - fondo plano

Una aleación especial de aluminio con el exclusivo tratamiento de superficie patentado Lotan®.



Artículo	OA03-0119 **GN 1/1** (profundidad 55 mm) ** OA03-0114 **GN 2/3** (profundidad 55 mm) ** OA03-0121 **GN 1/1** (profundidad 100 mm) **
Uso	Gratinado, horneado, acabado crujiente.
Temperaturas recomendadas*	150–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Gratinado de varios tipos de pasta, verduras, patatas.

Consejos del chef
También se puede utilizar en placa de inducción. Gracias al capa patentado especial Lotan®, los productos no se pegan ni siquiera a altas temperaturas.

Estantes de rejilla inoxidables

Rejilla de acero inoxidable.



Artículo	OA03-0002 **GN 1/1** OA03-0005 **GN 2/3** OA03-0004 **GN 2/1**
Uso	Horneado, gratinado, mantenimiento en caliente, horneado en bandejas atípicas.
Temperaturas recomendadas*	50–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, modo Vapor, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de piezas enteras de carne, secado.

Consejos del chef
La rejilla se utiliza para insertar bandejas no estándar en el horno combinado o para ahumar con el ahumador Vision Smoker. También se puede hornear directamente en la rejilla: se recomienda colocar una bandeja GN completa debajo para recoger la grasa. La rejilla de acero inoxidable se puede lavar junto con el programa de lavado automático.

Estantes de rejilla para pollo

Rejilla de acero inoxidable para aves enteras.



Artículo	OA03-0003 **GN 1/1** (8 pcs) HC99-9030 **GN 2/3** (4 pcs)
Uso	Asado, horneado de aves.
Temperaturas recomendadas*	150–220 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Aves asadas, pollo, codorniz, paloma de granja, pato pequeño.

Consejos del chef
El soporte fija las aves de modo que el aire fluya uniformemente alrededor de toda la carne, lo cual produce un asado ideal por todos los lados. Se recomienda colocar una bandeja GN completa debajo en el horno combinado para recoger la grasa.

Molde para masas

Bandeja de acero inoxidable en forma de masa en rollo.



Artículo	OA01-0155 **GN 1/1** (3 pcs)
Uso	Cocinar masa en rollo, 3x 600-800 g.
Temperaturas recomendadas*	95–99 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocción de varios tipos de masa en rollo.

Molde para masas

Bandeja de acero inoxidable en forma de masa en rollo.



Artículo	OA01-0156 **GN 1/1** (5 pcs)
Uso	Cocinar masa en rollo, 5x 400-600 g.
Temperaturas recomendadas*	95–99 °C
Tecnología recomendada*	modo Vapor
Adecuado para	Cocción de varios tipos de masa en rollo.

Consejos del chef
Antes de cocinar, recomendamos engrasar con grasa. Gracias a su superficie curvada, los masa en rollo tienen la misma forma que si se cocieran en agua.

Bandeja de aluminio perforada, teflón

Bandeja de aluminio con capa de teflón.



Artículo	OA01-0087 **GN 1/1**
Uso	Horneado, baguettes.
Temperaturas recomendadas*	150–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de varios tipos de pan y productos de repostería.

Consejos del chef
No es necesario aplicar grasa, superficie antiadherente..

Vision Pizza Stone

Piedra refractaria de material natural (ranuras longitudinales, lado liso).



Artículo	OA03-0022 **GN 1/1**
Uso	Horneado de pizza, pan, panecillos.
Temperaturas recomendadas*	150–300 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire calient
Adecuado para	Pizza, pan, panecillos, galletas.

Consejos del chef
Una buena elección para hornear sin grasa. Evita la inversión en un horno de pizza.

* Datos recomendados
** Bajo petición



BANDEJAS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA

Las dimensiones de estas bandejas cumplen con la norma de panadería de 400 × 600 mm. Son perfectas para el horno de panadería y repostería Retigo DeliMaster. Las bandejas están hechas de varios materiales con excelentes propiedades conductoras para asegurar la mejor distribución del calor en su superficie. Esto garantiza una cocción perfecta de los alimentos y una uniformidad impecable.

Descripción de los tamaños

GN 600×400

Vision Grill Diagonal

Parrilla de hierro fundido completa con capa antiadherente. Dos superficies de la parrilla (ranuras diagonales, lisa).



Artículo	OA03-0016 **GN 600 x 400** **
Uso	Asado a la parrilla, tostado.
Temperaturas recomendadas*	180–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Asado de verduras, filetes y pescados, horneado y tostado de pan, pizza.

Consejos del chef
El lado estriado es adecuado para asar carne, y el lado liso es bueno para hornear pizza. La parrilla debe estarprecalentada.

Estantes de rejilla inoxidables

Rejilla de acero inoxidable.

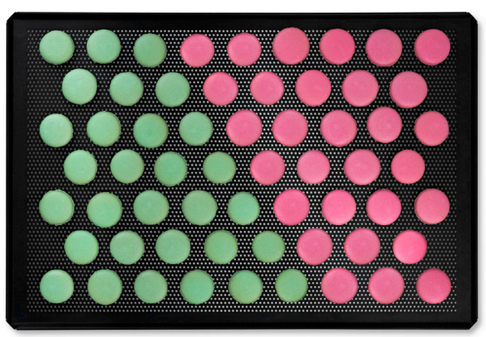


Artículo	OA03-0001 **GN 600 x 400**
Uso	Horneado, gratinado, mantenimiento en caliente, horneado en bandejas atípicas.
Temperaturas recomendadas*	50–250 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, modo Vapor, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de bases de tartas y otras formas de repostería.

Consejos del chef
La rejilla se usa para colocar bandejas no estándar en elhorno combinado o para ahumar con el ahumador Vision. También puede hornear directamente sobre la rejilla.
Se recomienda poner una bandeja GN lleno en el cajón inferior para recoger la grasa. La rejilla de acero inoxidable puede limpiarse durante el programa de limpieza automática.

Bandeja de panadería de aluminio perforada, teflón

Bandeja de aluminio perforada con capa antiadherente.



Artículo	OA01-0086 **GN 600 x 400**
Uso	Horneado de productos de panadería y repostería.
Temperaturas recomendadas*	100–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Cruasanes, macarons, masa choux, rollos, tartas, masa quebrada, hojaldre.

Consejos del chef
Los bordes bajos y la perforación de la placa garantizan una cocción uniforme en cualquier estante. La capa antiadherente es ideal para productos que de otro modo requerirían papel de hornear.

Bandeja esmaltada SPL

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.

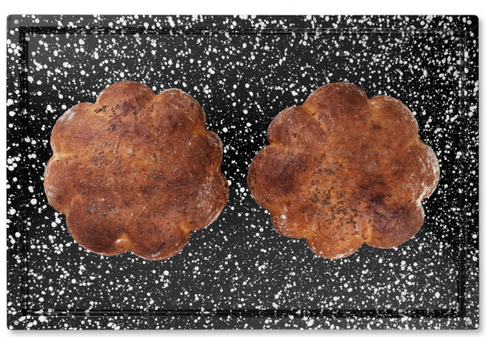


Artículo	OA01-0097 **GN 600 x 400** (profundidad 20 mm)
Uso	Horneado de pan, panecillos, baguettes.
Temperaturas recomendadas*	100–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente, Modo combinado
Adecuado para	Horneado de verduras, horneado de productos de panadería y repostería.

Consejos del chef
Con la placa de 600 mm por 400 mm del horno de panadería DeliMaster también puede hornear verduras, carne y otros productos que.

Bandeja esmaltada SPL

Bandeja esmaltada prensada fabricada de acero inoxidable de 1 mm y esmalte.



Artículo	OA01-0098 **GN 600 x 400** (profundidad 40 mm)
Uso	Horneado de pan, panecillos, baguettes.
Temperaturas recomendadas*	100–200 °C
Tecnología recomendada*	modo Aire caliente
Adecuado para	Horneado de verduras y productos de panadería.

Consejos del chef
Se utiliza para hornear verduras, carne y otros productosque requieren una plancha de tamaño normal.

* Datos recomendados
** Bajo petición

retigo®

ESPECIALISTA EN HORNOS COMBINADOS

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
756 61 Rožnov pod Radhoštěm
Czech Republic

Tel.: +420 571 665 511
E-mail: sales@retigo.com
www.retigo.es

Ventas: +420 571 665 531, +420 571 665 511 **Servicio:** +420 571 665 560 **Chef ejecutivo:** +420 736 739 694

ES V1 11/23-R00